

MAŁE TALERZYKI

PODAWANE Z CHLEBEM / STWORZONE BY SIĘ NIMI DZIELIĆ / ZESTAW 70 zł

- | Parfait z galaretką z czarnej porzeczki (GF) / 7 zł
- | Smażone ateryunki z majonezem cytrynowym / 6 zł
- | Gravlax marynowany w burakach z majonezem z czarnuszki (GF) / 8 zł
- | "Lokalne" masło wędzone i solone (W, GF) / 7 zł
- | Hummus z ciecierzycy z kuminem i limonką (V, GF, LF) / 5 zł
- | Smalec z gęsi (LF, GF) / 7 zł
- | Ozorek cielęcy w galaretkce i chrzanie (GF) / 6 zł
- | Pasta twarogowa z tuńczykiem (GF) / 5 zł
- | Panierowany ser mozzarella z mussem żurawinowym (W) / 5 zł
- | Łódzki kiszony śledź (LF, GF, SF) / 6 zł
Niezastąpiony dodatek do śledzia to....
- | Lokalne powidła śliwkowe podane z naszą chałką (V) / 5 zł
- | Krokiet z bobu w sosie musztardowym (W) / 5 zł
- | Oliwa z oliwek (V, LF, GF) / 3 zł
- | Dodatkowe pieczywo / 3 zł

ZUPY

- | Wędzona zupa rybna z pierożkami faszerowanymi wędzonym dorszem (GF, LF) / 12 zł
- | Zalewajka z wędzonym kurczakiem, chipsem ziemniaczanym i twarogiem mała - 200 ml / 12 zł, duża - 300 ml / 14 zł

SAŁATKI

- | Stir-fry z soczewicy, pak choi i palonej papryki podany na musie z kukurydzy i ziołowym popcornem (W, GF, LF) / 20 zł
- | Sałatka ze smażoną kaszanką i boczkiem, jajkiem w koszulce, gruszką, grzankami i dressingiem miodowo-musztardowym / 25 zł

DESKI

- | Deska wędlin ze spiżarni Rydzyskiej (LF, GF, SF) / 20 zł
Kiełbasa z sarny, dojrzewająca kiełbasa ze świni złotnickiej, szynka ze świni złotnickiej, polędwica z dzika, ogórek kiszony z gorczycą, polskie kimchi z borowikami, pieczywo
Smak wędlin podkreśla CHOPIN SINGLE POTATO (SF)
- | Deska serów z Koziej Łąki (SF) / 25 zł
Cztery rodzaje serów, gruszka, pestki dyni, powidła śliwkowe, pieczywo
- | Deska rybna (SF) / 25 zł
Ateryunki, pasta twarogowa z tuńczykiem, kiszony śledź, gravlax

DANIA GŁÓWNE

OD PON. DO PT. PODAWANE OD GODZ. 16:00, SOB. I NDZ. W GODZINACH PRACY RESTAURACJI

- | Stek z polędwicy wołowej (ok. 180gr) z kukurydzą i puree ziemniaczanym z sosem z palonej czerwonej papryki (GF) / 65 zł
- | Sum w kruszonce piernikowej na komosie ryżowej z puree z pietruszki z sosem wołowo-czekoladowym i pianą kawową / 40 zł
- | Wytrawne leniwe z wędzonym twarogiem i masłem szałwiowym, sałatką z marynowanego buraka, jarmużu i pestek dyni (W) / 22 zł
- | Falafele z kaszy bulgur i ciecierzycy z konfiturą z czerwonej cebuli, wegańskim majonezem i gniecionym ogórkiem zielonym z chilli (V, LF) / 25 zł
- | Pierogi faszerowane konfitowaną kaczka podane z żelem morelowym, glazurowanym burakiem i sosem demi-glace rozmarynowym (LF) / 30 zł
- | Policzki wieprzowe na palonej kapuście kiszonej z placuszkami z parowanych ziemniaków i sosem demi-glace i chrustem z selera (LF) / 35 zł
- | Risotto borowikowo-serowe z chipsem z sera i kiełkami pietruszki (W, GF) / 29 zł

DESERY

- | Sernik chałwowy w syropie z miodu pitnego i orzechów laskowych z prażonymi orzechami laskowymi i sezamkiem / 14 zł
- | Ciastko migdałowe z kremem kokosowym z płatkami migdałowym z białej czekolady i pyłem kokosowym / 14 zł
- | Deser dnia / 10 zł

LUNCH DNIA

PODAWANE DO GODZ. 17:00 LUB DO WYCZERPANIA OFERTY, OD PON. DO PT.

- | Zupa + danie główne / 19 zł
- | Zupa + danie główne + deser / 24 zł

VEGE

- | Zupa + danie główne / 18 zł
- | Zupa + danie główne + deser / 23 zł

DLA DZIECI

- | Krem pomidorowy z lanymi kluseczkami (W) / 6 zł
- | Pierś z kurczaka zagrodowego, puree z marchewki i parowane warzywa / 20 zł

NAPOJE ZIMOWE

- Zimowa herbata Oli (owoce, przyprawy, korzenie) / 10 zł
- Gorący wywar "ala" Pejo (imbir, miód, mięta) / 8 zł
- Gorąca czekolada / 10 zł
- Grzane wino na jesienne chłody / 12 zł

NAPOJE

KAWA

MLEKO ROŚLINNE DOSTĘPNE NA ŻYCZENIE

- Espresso / 6 zł
- Espresso doppio / 8 zł
- Americano / 6 zł
- Cappuccino / 8 zł
- Flat White / 8 zł
- Latte macchiato / 10 zł
- Zbożowa / 7 zł
- Mrożona / 10 zł

Kawa od Blue Drop Coffee Roasters palona w Łodzi

HERBATA / 6 zł

(czarna, earl grey, zielona, zielona smakowa)

ZIOŁA / 6 zł

(pokrzywa, mięta, rumianek, melisa, hibiskus, susz owocowy)

LOKALNIE BEZ ALKOHOLU

- Domowa lemoniada (330 ml) / 12 zł
- Karafka lemoniady (1 l) / 25 zł
- Lokalka niealko / 10 zł
(cytryna, pomarańcza, limonka, cukier, soda)

NAPOJE GAZOWANE

- Bombilla (330 ml) / 10 zł
- Lemoniady i Cola Moon Brothers (330 ml) / 10 zł
- Coca-cola, Sprite, Tonic (200 ml) / 6 zł
- Red Bull / 10 zł
- Woda gaz./niegaz. (330 ml) / 4 zł
- Karafka wody gaz./niegaz. (1 l) / 10 zł

SOKI

- Wyciskany sok tłoczony jabłkowy różne smaki (330 ml) / 7 zł
- Świeży sok wyciskany (200 ml) / 12 zł
(pomarańczowy, grejpfrutowy)
- Soki (200 ml) / 6 zł
(jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka, żurawina)
- Karafka soku (1 l) / 20 zł

ZIMOWE ALKOHOLOVE

- TANQUERAY LONDON DRY & TONIC / 21 zł
Tanqueray London Dry, tonic

- JOHNNIE GINGER / 20 zł
Johnie Walker Black Label, ginger ale

- MITHERING BASTARD / 19 zł
Johnie Walker Blender's Batch, Cointreau, sok z pomarańczy, angustora

- PINKY SOUR / 17 zł
Gordon's Pink, sok z cytryny, syrop czarna porzeczka, creole bitters

- PIRATE's TEA / 19 zł
Zielona herbata, Captain Morgan Rum, syrop imbirowo-miodowy, kwiat lipy

(W) danie wegetariańskie / (V) danie wegańskie / (GF) danie bezglutenowe / (LF) danie bez laktozy / (SF) regionalne produkty

